

紅梅園だより

〈令和元年/夏号〉

<http://www.koubaien.co.jp>



株式会社 紅梅園

〒646-0022 和歌山県田辺市東山 2-26-11
TEL 0739-25-2597 FAX 0739-24-5011
E-mail info@koubaien.co.jp URL: http://www.koubaien.co.jp

紀州紅梅園 検索

★紅梅園だよりは、当社ホームページでもご覧になれます。
見逃した時などは、ホームページでチェックできます。

ごあいさつ

暑い日が続きますが皆様いかがお過ごしでしょうか。

夏場は夏バテや、食が進まずお疲れの方も多いのではないのでしょうか？

梅干や各種梅製品は疲労回復、食欲増進、ミネラル補給、塩分補給など夏場を乗り切るのにぴったりです。是非当園の梅干、梅製品が皆様の夏場を乗り切るお役にたてます事をお祈り申し上げます。

令和元年産「梅」特別企画 只今、好評ご予約受付中!

ご予約お申込み期間 **8月30日(金)**まで。
10月下旬より、順次お届けいたします。

限定
200個



粒サイズ: 4Lサイズ

令和元年産「新物」
【特製】陶器入梅干(1kg入)
8,600円(送料・税込)

目指せ100年物!
令和元年の梅を長期保存しよう。
おすすめは、長期保存が可能な「紀州白干梅」です。

南高梅の本場、和歌山県みなべ町にある広大な梅畑。弊社契約農家の中早さんの園地で収穫した梅の中でも特Aランクのものを選び、最も大きい4Lサイズ限定でお届けします。さらに、壺には地元紀州の書家、前田芳邨氏が、一筆づつ心を込めて一壺一壺に「令和」の文字を書き上げた、他には二つと無い貴重な壺です。特に白干梅を詰めた壺は、長期保存が可能です。



4種類の梅干の中より、ご希望の味を壺にお詰めいたします。

商品番号 **1** 紀州白干梅
(塩分約20%)

粗塩のみで漬込み、天日干しをして仕上げた、昔ながらの塩からい梅干です。長期間の保存が可能です。

商品番号 **2** 紀州手造り梅
(塩分約10%)

紀州南高梅をじっくり漬込み、ご飯に良く合う味に仕上げました。当園人気のスタンダードな一品です。

商品番号 **3** 紀州かつお梅
(塩分約8%)

紀州南高梅に細かく刻んだ紫蘇と、鹿児島から取り寄せるかつお節で仕上げた、こだわりの逸品。最もご飯に合う梅干です。

商品番号 **4** 蜜恋梅(はちみつ味)
(塩分約5%)

紀州南高梅にはちみつを加え、フルーティーに仕上げました。塩分も5%と大変低塩に抑えられた甘口の梅干です。

ご注文は ☎ **0120-30-5655** 受付時間 ▶ 9:00~17:30
(月曜日~金曜日) 休業日 ▶ 土曜・日曜・祝日
FAX.0739-24-5011



ことわざ「梅干には命を守る〇つの徳がある」といわれますが、徳はいくつあるといわれているのでしょうか。

① 3 ② 6 ③ 7 ※答えは紙面右下にあります。



新商品・リニューアル品 夏限定商品のご案内



旨さを極めた、新味が登場!

紀州南高梅 旨美

うまみ

NEW



商品番号 (150g入)
Y-00 756円(税込)

商品番号 (500g入)
Y-O 1,944円(税込)

商品番号 (1kg入)
Y-1 3,780円(税込)

大容量になり、さらに、お得に!

おそろ分けに便利な2本セット!



NEW

NEW

商品番号 (600g入) 大容量タイプ
J-O 886円(税込)

商品番号 (330g入×2) 2パックセット
J-9 1,080円(税込)

デザート梅が「どろっ」と出てくる「梅飴」新登場!

NEW

やさしい甘酸っぱさとさわやかな梅の香が、後をひく美味しさです。

とろ〜り梅飴

商品番号 (1袋×105g入)
V-4 460円(税込)



梅ごはんの友に

ミニサイズ登場!

NEW

便利簡単! チューブ式で使い勝手がいいミニタイプができました。

梅ごはんの友 商品番号 (180g入)
【パウチタイプ】 **K-2 410円(税込)**



期間限定の無添加梅ドリンクです。「夏バテ」「疲労回復」にもおすすめ!

夏限定



5倍希釈時果汁10%

梅ドリンク

商品番号 (1ケース 190g入×30本)
J-1 3,380円

税込 送料込

★特価商品のため、1割引の対象外となります。

間違い探し

左の絵と、右の絵の中に間違いが**5つ**あります。わかるかな? 答えは紙面右下にあります。



梅にちなんだ和歌は、いかがでしょうか。

心あらば
とばしもの
梅が香に
たが里より
か
にほひ来つらん
新古今和歌集より

意味は、もしも心があるのなら梅の香に聞いてみたいもの。だいたいお前は誰のいる里より匂って来たのであるのか? とだそうです。

(弊社事務スタッフ) はね



お客様の声大募集! 紅梅園ではお客様の「おいしかった!」のお声を励みに、毎日作業に取り組んでいます。ぜひ、皆様の色んなご意見や、ご要望等、どんな事でも構いません。はがきの通信欄や、お電話にてみなさまのご意見をお待ちしております。皆様からいただいた貴重なご意見や感想等は当社のホームページや紅梅園だより等の紙面に紹介させて頂く場合もございます。

© 2019 紅梅園

①カサネの数の数 ②カサネの数の数 ③カサネの数の数 ④カサネの数の数 ⑤カサネの数の数 ⑥カサネの数の数 ⑦カサネの数の数 ⑧カサネの数の数 ⑨カサネの数の数 ⑩カサネの数の数